

MAKUASIOISTA EI VOI PIHISTELLÄ

Ruuasta voi väittää ihan mitä vaan, mutta fakta on, että jos ei se maistu hyvälle, niin se ei ole hyvää. Siksi ihan joka ikinen Kokkikartanon ruoka tehdään maku edellä. Joskus voisi olla kiusaus tehdä kompromisseja, jotta hinnasta saisi pudotettua vaikka 10 senttiä pois. Mutta näin ei tehdä, ei koskaan.

Tämän Kokkikartanon fanit ansaitsevat. He tietävät, että ottaessaan kylmähyllystä vanhan tutun tai uuden tuttavuuden, siitä

on tehty niin hyvän makuisen kuin on pystytty. Joskus ei pystytä. Niitä ei tuoda kaappoihin ollenkaan, joten niistä ette edes tiedä.

Joskus taas joku kekkää, miten ruuasta tulee vielä parempaa. Silloin lätkästään kylkeen tarra "uusi resepti" ja tuodaan se kaappoihin.

Tykätään Keravasta ja maapallostakin niin paljon, että yritetään siitä pitää huolta. Kotimaisuutta koitetaan kasvattaa ja ylimääräisiä lisäaineita pitää poissa. Mutta mikään näistä ei ole tärkeämpää kuin se, että Kokkikartanon ruuan pitää maistua aina hyvälle, (No, ehkä maapallo on tärkeämpi, mutta ymmärrätte varmaan ajatuksen).

Me ollaan tehty näin kakskytviis vuotta. Ja tehdään vastakin joka ikisen ruuan kohdalla. Eikä pihistellä.



KOKKIKARTANO®

kokkikartano.fi

f Kokkikartano

@kokkikartano

Pieni keravalainen makutehdas.